

# ggmgastro

Firmenadresse: GGM Gastro International GmbH Weinerpark 16, 48607 Ochtrup www.ggmgastro.com Tel: +49 (0) 2553 / 722 01 00 Fax: +49 (0) 2553 / 722 02 00 Email: info@ggmgastro.com

## SKU: 5.8441.30

### VICTORINOX | SWIBO - Ham knife - Blade: 300mm



DE | DEUTSCH  
EN | ENGLISH  
NL | NEDERLANDS  
ES | ESPAÑOL  
FR | FRANÇAIS  
IT | ITALIANO

# EN ENGLISH

Product Manual for Victorinox Swibo Ham Knife Blade 300mm (5.8441.30)

## 1. General Information

Thank you for choosing the Victorinox Swibo Ham Knife Blade 300mm. This high-quality knife is designed for professional and home use, offering precision and ease for slicing meat, especially ham. Its ergonomic handle provides comfort during prolonged use, and the stainless steel blade ensures durability and sharpness.

## 2. Safety Information

- Always handle the knife with care. The blade is sharp and can cause serious injuries.
- Keep the knife out of reach of children.
- Use a cutting board to prevent damage to surfaces and ensure safety during slicing.
- Always cut away from your body and fingers to avoid accidents.
- Clean and maintain the knife properly to ensure longevity and safety.
- Store the knife in a designated area away from other utensils to prevent accidental cuts.

## 3. Product Specifications

- Model: Victorinox Swibo Ham Knife
- Blade Length: 300 mm
- Blade Material: Stainless Steel
- Handle: Ergonomic, slip-resistant synthetic
- Weight: 0.190 kg
- Use: Professional and home cooking

## 4. Setup and Installation

The Victorinox Swibo Ham Knife comes ready to use. No assembly is required. Before first use:

- Remove the knife from its packaging.
- Inspect the blade for any damages or defects.
- If the knife has a protective sheath, ensure it is removed before use.

## 5. Operation

- To use the knife, grip the handle firmly.
- Position the knife at an angle to the ham and apply steady, even pressure.
- Slice in smooth, fluid motions to achieve even cuts.
- For best results, allow the ham to come to room temperature before slicing.

## 6. Cleaning and Maintenance

- After each use, wash the knife with warm, soapy water.
- Avoid placing the knife in a dishwasher. Hand wash only to preserve the blade's sharpness.
- Dry the knife thoroughly with a clean cloth before storing to prevent rust.
- Regularly sharpen the blade using a whetstone or a professional sharpening service to maintain optimal slicing performance.

## 7. Troubleshooting

- If the knife is not cutting efficiently, it may need sharpening. Follow the cleaning and maintenance guidelines.
- If the handle becomes loose or damaged, discontinue use and contact customer support.
- For any other issues, review the care instructions or contact customer support.

## 8. Disposal

- Dispose of the knife responsibly. Do not throw it in regular household waste.
- Consider recycling if applicable in your area. Follow local regulations regarding disposal of sharp objects.

## 9. Contact

For assistance or inquiries, please contact:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Phone: 0800 7000 220

Address: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germany

# DE DEUTSCH

Produktmanual für Victorinox Swibo Ham Knife Blade 300mm (5.8441.30)

## 1. Allgemeine Informationen

Das Victorinox Swibo Ham Knife ist ein hochwertiges Küchengerät, das speziell zum Schneiden von Schinken entwickelt wurde. Es vereint Funktionalität und Ergonomie und ist ein unverzichtbares Werkzeug für professionelle Köche und Feinschmecker.

## 2. Sicherheitsinformationen

- Verwenden Sie das Messer nur für den vorgesehenen Zweck.
- Halten Sie das Messer außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Verwenden Sie immer eine rutschfeste Schneideunterlage.
- Schneiden Sie nicht auf harten Oberflächen, um eine Beschädigung der Klinge zu vermeiden.
- Achten Sie beim Schneiden auf eine sichere Handhabung, um Verletzungen zu vermeiden.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der Klinge. Bei Beschädigungen oder Abnutzung ist ein Austausch erforderlich.
- Reinigen Sie das Messer nach jedem Gebrauch gründlich, um ein Verschmutzen zu vermeiden.

## 3. Produktübersicht und Spezifikationen

- Modell: Victorinox Swibo Ham Knife Blade 300mm
- Länge der Klinge: 300 mm
- Material der Klinge: Edelstahl
- Griffmaterial: Kunststoff, rutschfest
- Gewicht: ca. 250 g
- Farbe: Gelb
- Pflegehinweis: Spülmaschinenfest, Handreinigung empfohlen

## 4. Einrichtung und Installation

Das Victorinox Swibo Ham Knife benötigt keine spezielle Installation. Es kann sofort nach dem Kauf verwendet werden. Stellen Sie sicher, dass die Klinge vor der ersten Verwendung sauber und trocken ist.

## 5. Betrieb

Halten Sie das Messer mit einer Hand am Griff und führen Sie die Klinge mit der anderen Hand, um jemanden zu unterstützen. Beginnen Sie am Ende des Schinkens und arbeiten Sie sich in gleichmäßigen, kontrollierten Bewegungen vor, um die besten Ergebnisse zu erzielen.

## 6. Reinigung und Wartung

- Spülen Sie das Messer nach jedem Gebrauch mit warmem Wasser ab.
- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel, um hartnäckige Rückstände zu entfernen.
- Trocknen Sie das Messer gründlich mit einem weichen Tuch.
- Lagern Sie das Messer an einem sicheren, trockenen Ort, um Beschädigungen zu vermeiden.
- Schärfen Sie die Klinge bei Bedarf mit einem geeigneten Wetzstein oder einer Schleifmaschine.

## 7. Fehlersuche

- Problem: Klinge schneidet nicht gut.  
Lösung: Überprüfen Sie, ob die Klinge scharf ist. Schärfen Sie das Messer bei Bedarf.
- Problem: Griff ist locker.  
Lösung: Überprüfen Sie die Befestigungen und ziehen Sie diese gegebenenfalls nach.

## 8. Entsorgung

Entsorgen Sie das Victorinox Swibo Ham Knife gemäß den geltenden lokalen Vorschriften. Klingen sind scharf; verpacken Sie das Messer sicher, um Verletzungen bei der Entsorgung zu vermeiden.

## 9. Kontakt

Für weitere Informationen oder bei Fragen wenden Sie sich bitte an:

E-Mail: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefon: 0800 7000 220

Adresse: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Deutschland

# NL NEDERLANDS

Producthandleiding voor de Victorinox Swibo Hammes 300 mm

## 1. Algemene informatie

De Victorinox Swibo Hammes is speciaal ontworpen voor het snijden van ham en andere soorten vlees. Met een scherp, roestvrij stalen lemmet biedt deze mes optimaal snijgemak en precisie.

## 2. Veiligheidsinformatie

- Gebruik het mes alleen voor het snijden van voedsel.
- Zorg ervoor dat het mes altijd scherp is voor een veilig gebruik. Een bot mes vereist meer druk en kan gemakkelijker slippen.
- Houd het mes buiten bereik van kinderen.
- Snijd altijd op een stabiele en veilige snijplank.
- Vermijd het gebruik van het mes voor andere doeleinden, zoals het openen van verpakkingen.
- Controleer regelmatig op beschadigingen aan het lemmet en de handgreep. Gebruik het mes niet als er schade is.

## 3. Productspecificaties

- Productnaam: Victorinox Swibo Hammes
- Lemmetlengte: 300 mm
- Materiaal: Roestvrij staal
- Handgreep: Kunststof, ergonomisch ontwerp
- Kleur: Geel
- Gewicht: 220 gram

## 4. Setup en installatie

1. Verwijder het mes uit de verpakking.
2. Controleer het lemmet op eventuele beschadigingen.
3. Was het mes voor het eerste gebruik met warm water en milde zeep. Droog het goed af.
4. Plaats het mes in een messenblok of hang het op aan een magnetische meshouder voor veilige opslag.

## 5. Bediening

- Houd het mes vast bij de handgreep met een stevige grip.
- Snijd altijd van u af en gebruik een stabiele snijplank.
- Voor kleinere sneden, gebruik een snijdende beweging die het mes door het vlees laat glijden.

## 6. Schoonmaak en onderhoud

- Was het mes met de hand in warm water en milde zeep. Vermijd een afwasmachine om slijtage aan het lemmet te voorkomen.
- Droog het mes onmiddellijk na het wassen om roest te voorkomen.
- Slijp het mes regelmatig met een slijper om de snijdkracht te behouden.

## 7. Probleemoplossing

- Mes snijdt niet goed: slijp het mes of neem contact op voor deskundige hulp.
- Handgreep is losgekomen: controleer de bevestigingen en vervang indien nodig.
- Mes vertoont roest: zorg voor een goede droogprocedure na het reinigen. Breng indien nodig een lichte olie aan voor extra bescherming.

## 8. Afvalverwerking

Zorg ervoor dat u het mes op een veilige manier afvoert volgens de lokale wetgeving met betrekking tot metalen en keukengerie. Dit kan het inleveren bij een recyclingpunt inhouden.

## 9. Contact

Voor meer informatie of ondersteuning kunt u contact met ons opnemen:

E-mailadres: [info@ggmgastro.com](mailto:info@ggmgastro.com)

Telefoonnummer: 0800 7000 220

Adres: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Duitsland

# ES ESPAÑOL

Manual del Producto: Cuchillo para Jamón Victorinox Swibo Hoja 300mm 5.8441.30

## 1. Información General

El cuchillo para jamón Victorinox Swibo es la herramienta ideal para el corte de jamones y otros productos cárnicos. Su diseño y materiales garantizan un corte preciso y una larga durabilidad.

## 2. Información de Seguridad

- **Uso Correcto:** Este cuchillo está diseñado exclusivamente para el corte de jamón. No lo utilice para otros propósitos.
- **Cuidado y Manejo:** Sostenga el cuchillo por el mango y evite tocar la hoja durante su uso para prevenir lesiones.
- **Almacenamiento:** Guarde el cuchillo en un lugar seguro, preferiblemente en un bloque de cuchillos o en una funda, para evitar accidentes.
- **Limpieza:** Lave el cuchillo a mano con agua jabonosa. No lo introduzca en el lavavajillas.
- **Inspección Regular:** Revise el cuchillo antes de usarlo para asegurarse de que no tenga daños visibles y que la hoja esté afilada.

## 3. Descripción del Producto y Especificaciones

- **Modelo:** Victorinox Swibo Cuchillo para Jamón
- **Longitud de Hoja:** 300 mm
- **Material de Hoja:** Acero inoxidable de alta calidad
- **Mango:** Antideslizante y ergonómico
- **Uso:** Profesional y doméstico

## 4. Configuración e Instalación

No se requiere instalación para el uso del cuchillo. Sin embargo, asegúrese de tener un área de trabajo limpia y un soporte estable para trabajar. Coloque un corte de jamón sobre una tabla de cortar de madera o plástico.

## 5. Operación

- Sujete el cuchillo por el mango con una mano.
- Coloque la hoja en el punto del jamón que desee cortar.
- Realice un corte limpio y controlado, manteniendo un ángulo constante para obtener rebanadas uniformes.
- Siempre corte alejando la hoja de su cuerpo y otros.

## 6. Limpieza y Mantenimiento

- Después de cada uso, lave el cuchillo a mano con agua caliente y jabón.
- Seque con un paño suave para evitar manchas de agua.
- Afile la hoja regularmente utilizando una piedra de afilar o un afilador adecuado.

## 7. Solución de Problemas

- **Dificultad para Cortar:** Si el cuchillo no corta adecuadamente, es posible que necesite ser afilado.
- **Herrumbre:** Si nota manchas en la hoja, limpie con un limpiador suave y seque inmediatamente.
- **Mango Dañado:** Si el mango está dañado o suelto, no use el cuchillo y contáctenos para su reparación.

## 8. Eliminación

El cuchillo debe ser eliminado de manera responsable. Si ya no es utilizable, consulte las normativas locales sobre la eliminación de artículos de metal.

## 9. Contacto

Para más información o asistencia, contáctenos:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Teléfono: 0800 7000 220

Dirección: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Alemania

# FR FRANÇAIS

Manuel d'utilisation du Couteau à Jambon Victorinox Swibo - Lame de 300 mm

## 1. Informations Générales

Merci d'avoir choisi le couteau à jambon Victorinox Swibo. Ce produit est conçu pour offrir une performance de coupe optimale, en particulier pour les jambons et autres viandes. Fabriqué avec des matériaux de haute qualité, ce couteau est idéal pour une utilisation professionnelle et domestique.

## 2. Informations de Sécurité

- Utilisation Appropriée : Ce couteau est destiné uniquement à la découpe de viande. Ne pas utiliser pour d'autres fins.
- Manutention : Toujours utiliser le couteau avec précaution. Tenez-le par le manche et évitez de toucher la lame.
- Stockage : Rangez le couteau hors de portée des enfants. Utilisez un protège-lame lorsque le couteau n'est pas utilisé.
- Entretien : Inspectez régulièrement le couteau pour détecter tout dommage. Ne pas utiliser un couteau endommagé.
- Lavage : Lavez le couteau après chaque utilisation à la main avec de l'eau chaude et du détergent. Évitez de le mettre au lave-vaisselle.

## 3. Vue d'ensemble du Produit et Spécifications

- Longueur de la Lame : 300 mm
- Matériau de la Lame : Acier inoxydable
- Type de Manche : Polypropylène
- Poids : 240 g
- Couleur : Jaune

## 4. Installation et Configuration

1. Retirer le couteau de son emballage avec soin.
2. Vérifier l'intégrité de la lame et s'assurer qu'elle n'est pas endommagée.
3. Si un protège-lame est fourni, placez-le sur la lame pour une protection supplémentaire lors du stockage.

## 5. Fonctionnement

- Pour couper, tenez le couteau par le manche et appliquez une pression ferme et uniforme.
- Pour obtenir des tranches uniformes, maintenez une inclinaison de 45 degrés par rapport à la surface de coupe.
- Utilisez le côté de la lame pour soulever des tranches découpées si nécessaire.

## 6. Nettoyage et Entretien

- Lavez le couteau à la main avec de l'eau chaude et un détergent doux après chaque utilisation.
- Séchez soigneusement la lame avec un chiffon doux pour éviter la rouille.
- Inspectez régulièrement pour s'assurer que la lame est tranchante. Faire affûter si nécessaire.

## 7. Dépannage

- Problème : Lame émoussée  
- Solution : Utilisez un aiguisé couteau ou faites-le affûter professionnellement.
- Problème : Difficulté à couper  
- Solution : Assurez-vous que le couteau est propre et bien entretenu. Vérifiez également la technique de coupe.

## 8. Élimination

- Disposez du couteau en conformité avec les réglementations locales sur les déchets. Ne jetez pas dans les ordures ménagères où il pourrait blesser quelqu'un.

## 9. Contact

Pour des questions supplémentaires, veuillez nous contacter :

- E-mail : [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)
- Téléphone : 0800 7000 220
- Adresse : Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Allemagne

# IT ITALIANO

Manuale del Prodotto: Coltello per Prosciutto Victorinox Swibo - Lama 300mm

## 1. Informazioni Generali

Il Coltello per Prosciutto Victorinox Swibo è progettato per garantire prestazioni di alta qualità e precisione nella lavorazione degli alimenti. La lama da 300 mm è ideale per il taglio di prosciutti e altri tipi di carne.

## 2. Informazioni di Sicurezza

- Utilizzare il coltello solo per lo scopo previsto.
- Tenere il coltello lontano dalla portata dei bambini.
- Non utilizzare il coltello se è danneggiato o affilato in modo inadeguato.
- Indossare sempre guanti protettivi durante la manipolazione del coltello.
- Assicurarsi che la superficie di lavoro sia stabile e pulita.
- Non cercare mai di affilare la lama mentre è in uso.
- Riporre il coltello in un luogo sicuro dopo l'uso.

## 3. Panoramica del Prodotto e specifiche

- Materiale della lama: Acciaio inossidabile
- Lunghezza della lama: 300 mm
- Tipo di manico: Plastica
- Peso del prodotto: 0.22 kg
- Colore: Giallo

## 4. Installazione e Configurazione

Non è richiesta alcuna installazione per il Coltello per Prosciutto Victorinox Swibo. Prima dell'uso, rimuovere il coltello dalla confezione e controllare l'integrità della lama. Assicurarsi che il manico sia saldamente fissato alla lama.

## 5. Operazione

- Tenere il coltello con una mano sul manico, mantenendo ferme le dita.
- Utilizzare movimenti fluidi e controllati per affettare il prosciutto.
- Iniziare dal lato più spesso della carne e procedere lentamente verso il lato più sottile.
- Pulire la lama dopo ciascun uso per evitare contaminazioni.

## 6. Pulizia e Manutenzione

- Lavare il coltello a mano con acqua calda e un detergente delicato.
- Asciugare il coltello immediatamente dopo il lavaggio per prevenire la corrosione.
- Non utilizzare lavastoviglie o spugne abrasive per la pulizia.
- Affilare la lama regolarmente per mantenere le prestazioni ottimali.

## 7. Risoluzione dei Problemi

Problema: Il coltello non taglia bene.

Soluzione: Affilare la lama utilizzando una pietra per affilare o un acciaino.

Problema: Il manico sembra allentato.

Soluzione: Controllare che i bulloni siano fissati correttamente. Se il problema persiste, contattare il servizio clienti.

## 8. Smaltimento

Smaltire il coltello secondo le normative locali sulla raccolta e smaltimento dei rifiuti. Non gettare il coltello nel normale pattume per evitare incidenti. È consigliato riciclare i materiali quando possibile.

## 9. Contatto

Per ulteriori informazioni o assistenza, contattaci:

Email: [info@gmgastro.com](mailto:info@gmgastro.com)

Telefono: 0800 7000 220

Indirizzo: Weinerpark 16, 48607 Ochtrup, Germania